



ESCUELA DE  
EDUCACIÓN INFANTIL  
**NUEVO  
ALMAGRO**

# Menú marzo detallado 2022 – Colegio E.E.I. Nuevo Almagro

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p>Ensalada base <b>1</b> <b>1º</b> Lentejas a la hortelana (Lentejas, cebolla, ajo, pimientos, pimentón, calabacín, zanahoria y jamón) <b>2º</b> Longaniza de cerdo con salsa de tomate casera con zanahoria y cebolla Fruta de temporada (cítrico)</p>	<p>Ensalada frutos del mar <b>2</b> <b>1º</b> Arroz 3 delicias (Arroz con guisantes, zanahorias y jamón cocido) <b>2º</b> Bacalao rebozado con harina de garbanzos y huevina Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta <b>3</b> <b>1º</b> Crema de calabaza (calabaza, patata, calabacín, zanahoria, cebolla, tomillo) <b>2º</b> Lomo de Sajonia con patatas gajo al horno Yogur natural</p>	<p>Ensalada juliana <b>1º</b> Fideuá de pescado *Infantil: fideuá caldosa. (Pasta, caldo casero, ajo, tomate, pimientos, marisco, pescado y moluscos) <b>2º</b> Varitas de merluza (merluza rebozada con huevina y harina) Fruta de temporada</p>
<p>Ensalada base <b>7</b> <b>1º</b> Tallarines caldosos con atún. (Pasta con caldo casero y pescado) <b>2º</b> Pechuga de pollo rebozada con harina de garbanzos y huevo Fruta de temporada (cítrico)</p>	<p>Ensalada juliana <b>8</b> <b>1º</b> Paella de pescado y marisco *Infantil: arroz caldoso de pescado y marisco. (Arroz, caldo casero, ajo, tomate, pimientos, marisco, pescado y moluscos) <b>2º</b> Entremeses (jamón serrano, jamón cocido y queso fresco) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta <b>9</b> <b>1º</b> Hervido valenciano con huevo duro pasteurizado (patata, judía verde, cebolla y zanahoria) <b>2º</b> Pollo al horno con verduras (pollo con vino blanco, berenjena, cebolla y tomate) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada base <b>10</b> <b>1º</b> Potaje con y espinacas (Garbanzos, cebolla, ajo, pimientos, pimentón, calabacín, zanahoria y jamón) <b>2º</b> Pizza margarita con jamón york o mediterránea con atún, oliva y pimiento Yogur griego</p>	<p>Ensalada completa <b>11</b> <b>1º</b> Sopa de cocido con fideos. Caldo casero con pollo y gallina, apio, zanahoria, nabo, chirivía y pasta <b>2º</b> Albóndigas con salsa casera de tomate y verduras. Albóndigas de cerdo y ternera con tomate triturado, guisantes, champiñones y zanahoria Fruta de temporada</p>
<p>Ensalada base <b>14</b> <b>1º</b> Fideuá de pescado *Infantil: fideuá caldosa. (Pasta, caldo casero, ajo, tomate, pimientos, marisco, pescado y moluscos) <b>2º</b> Merluza rebozada con harina de garbanzos y huevina y patatas al horno Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada juliana <b>15</b> <b>1º</b> Ollica (Lentejas y arroz, cebolla, ajo, pimientos, pimentón, calabacín, zanahoria y jamón) <b>2º</b> Pavo finas hierbas Fruta de temporada (Cítrico)</p>	<p>Ensalada mediterránea <b>16</b> <b>1º</b> Guisado de pavo. Pavo, zanahoria, cebolla, pimienta y patata <b>2º</b> Buñuelos de bacalao (rebozados con huevina y harina) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada base <b>17</b> <b>1º</b> Arroz a la cubana (arroz hervido con ajo) <b>2º</b> Tortilla francesa con salsa de tomate casera (tomate triturado, cebolla, calabacín y zanahoria) Yogur natural</p>	<p>Ensalada juliana <b>18</b> <b>1º</b> Pasta integral carbonara (pasta con nata y fiambre de pavo) <b>2º</b> Gallineta rebozada con harina de garbanzos y huevina y verduras en tempura con harina de garbanzos y huevina Fruta de temporada</p>
<p>Ensalada base <b>21</b> <b>1º</b> Sopa de cocido con garbanzos y puntitos Caldo casero con pollo y gallina, apio, zanahoria, nabo, chirivía, pasta y garbanzos <b>2º</b> Pavo finas hierbas y judías verdes con taquitos de pavo Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta <b>22</b> <b>1º</b> Habichuelas con verduras y jamón (Lentejas y arroz, cebolla, ajo, pimientos, pimentón, calabacín, zanahoria y jamón) <b>2º</b> Tortilla de calabacín y atún. Huevina calabacín al horno y atún Fruta de temporada (Cítrico)</p>	<p>Ensalada juliana <b>23</b> <b>1º</b> Paella de magro y garbanzos. *Infantil: Arroz caldoso de magro y garbanzos. Arroz y garbanzos con caldo casero de pollo y verduras y con ajo, tomate, pimiento <b>2º</b> Chispitas de merluza (merluza rebozada con harina y huevina) Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada completa <b>24</b> <b>1º</b> Crema de calabacín y zanahoria (crema con calabacín, zanahoria, cebolla, patata) <b>2º</b> Lomo adobado con patatas Yogur griego</p>	<p>Ensalada juliana <b>25</b> <b>1º</b> Pasta napolitana con tomate y queso <b>2º</b> Hamburguesa cerdo/ternera Postre especial</p>
<p>Ensalada mixta <b>28</b> <b>1º</b> Lentejas con verduras y jamón (Lentejas y arroz, cebolla, ajo, pimientos, pimentón, calabacín, zanahoria y jamón) <b>2º</b> Tortilla de patata. Huevina y patata Fruta de temporada (cítrico)</p>	<p>Ensalada completa <b>29</b> <b>1º</b> Sopa de estrellitas Caldo casero con pollo y gallina, apio, zanahoria, nabo, chirivía y pasta <b>2º</b> Pollo al limón al horno con berenjena, cebolla, tomate Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada juliana <b>30</b> <b>1º</b> Paella de pollo y conejo *Infantil: arroz caldos de pollo y conejo. Arroz y garbanzos con caldo casero de pollo y verduras y con ajo, tomate, pimiento <b>2º</b> Lengüadina rebozada con harina y huevina Fruta de temporada</p>	<p><b>ENSALADADAS</b> <b>Base*</b>: Hoja verde, tomate, zanahoria rallada, maíz <b>César</b>: Base* + pollo + manzana + pipas <b>Mixta</b>: Base* + pavo + aceitunas <b>Mediterránea</b>: Base* + queso fresco/tierno + aceitunas + albahaca <b>Frutos del mar</b>: Base* + bocas de mar <b>Ensalada completa</b>: Base* + cebolla + atún + jamón cocido</p>	

Se ofrecerá pan integral. Todos los platos se realizan con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Para más información: 667 55 86 22

**INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES.** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias, ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011 ANEXO II). Informa a la dirección del comedor aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.

\*Infantil: 2 años